



## Pinot Noir Tattendorf 2022

Art. Nr.: 1215922

**Hersteller:** Johanneshof Reinisch, Tattendorf

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Thermenregion

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Kalkreicher Schwemmlandboden mit dünner Braunerdeauflage

**Vinifizierung/Ausbau:** Maischestandzeit zwischen 14 und 18 Tagen, Gärtemperatur zwischen 28 °C und 30 °C, im Gärständer vergoren, der Ausbau erfolgte für 10 Monate im großen Holzfass.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,1 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,3 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 91

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 12.20**

### Verkostnotiz

Strahlendes Rubinrot, in der Nase fruchtige Aromen nach Himbeeren und Sauerkirschen, am Gaumen frisch mit angenehm-seidigem Tanningerüst und fruchtgeprägtem Abgang.